

LES TOURONS: ENTRE LA TRADITION ET LA MODERNITÉ



L'EXISTENCE DES TOURONS DE XIXONA EST CONNUE BIEN AVANT LE XIV SIÈCLE, ET ACTUELLEMENT ON CONTINUE DE LES FABRIQUER DE LA MÊME FAÇON QU'IL Y A TROIS CENTS ANS, ET CECI CONSTITUE UNE IMPORTANTE SOURCE DE BÉNÉFICES POUR LA RÉGION.

FRANCESC M. ANTON JOURNALISTE



A Xixona, on connaît l'existence des tourons traditionnels depuis bien avant le XIV^e siècle. Selon certaines sources, l'invention est attribuée aux arabes. D'autres, cependant, l'attribuent aux juifs sefardim et d'autres parlent même des phéniciens ou des hébreux. Par contre, dans aucune version on met en doute que le touron est une invention de Xixona.

Ce fut à la fin du XVI^e siècle quand D. Antonio Martínez Montiño, cuisinier du roi Felipe II, visita Xixona, et en partant, il avait une idée fixe en tête: "Toutes les maisons de Xixona exhalent une vapeur chaude de miel parce que dans toutes on y fabrique le touron". L'expression pourrait être valide également aujourd'hui. Evidemment, Xixona s'est fait grand, et le touron, au lieu de se faire chez les particuliers, il se produit dans des usines modernes. Avec cela, parler de Noël est, sans doute, se rappeler de ce village qui se trouve situé juste à l'endroit où l'Alicantin commence à monter vers la montagne.

La production, l'emballage et la distribution se sont modernisés, mais, par contre, la tradition continue à être une des valeurs ajoutées avec lesquelles le produit sort sur le marché.

Le défi des nouvelles saveurs.

Après de nombreuses années de présence sur le marché, le touron continue de se fabriquer de la même façon qu'il y a trois cents ans, avec des produits absolument naturels et de grande qualité tels que l'amande, le miel, le sucre et le blanc d'oeuf. Jusqu'à maintenant le touron de Xixona, ou mou, et celui d'Alicante, ou dur, composaient toute l'offre des produits de Noël, même si depuis peu elle a été amplifiée par les tourons au chocolat, à la noix ou au jaune d'oeuf caramélisé.

Selon Josep Ignasi Jimenez, président de l'Association Nationale des Fabricants de Tourons et de massepains, et Directeur de l'entreprise Monerris Planelles, S.A., ce fut l'évolution de la société et le changement de coutumes,

quant aux célébrations des fêtes de Noël, qui les a fait se décider à chercher d'autres alternatives. Selon le président de l'Association, la consommation de touron a baissé comme conséquence de la perte du caractère casanier des fêtes et parce que les jeunes sont en train de perdre l'habitude d'en manger. C'est précisément pour attirer ces nouveaux clients en puissance qu'une grande partie du secteur s'est décidée à lancer sur le marché toute une série de tourons avec de nouvelles saveurs. La principale nouveauté de cette année l'ont constitué ceux truffés, pour tous les goûts: aux raisins secs, au brandy, au café, à l'orange, à la liqueur de kiwi, à la pomme et à la pêche. Et pour si quelqu'un n'avait pas encore trouvé celui à son goût, il y a les pralinés. De cette classe-là, on peut en trouver au limon, au moka, au marron glacé ou à la liqueur. Un choix étendu qui aurait comme mission principale celle de capter un public qui ne consomme pas les produits traditionnels et qui suppose le 30 % du marché réel. L'autre 70 %, celui des consommateurs de touron traditionnel, est un pourcentage arrêté depuis longtemps, chose qui mène le secteur vers une crise de croissance qui empêche l'évolution des entreprises qui voient comment, une année après l'autre, leurs ventes n'augmentent pas au-delà d'un 3 ou 4 %.

Un secteur avec des bénéfices.

Dans la localité alicantine de Xixona se concentre la plus grande partie de la production de l'état du touron. Des marques connues comme "El Lobo", "1.880", "La Fama", "Turrón 25", "La Jijonencia", "Antiu Xixona" ou "El Almendro", s'élaborent à Xixona et remplissent les rues de grandes usines qui, pour le moment, cohabitent encore avec les petites industries artisanales qui élaborent des produits de grande qualité mais avec peu de répercution commerciale.

Le secteur, l'année dernière, a eu entre 25.000 et 30.000 millions de pesetas

de bénéfice sur une production totale qui est arrivée jusqu'aux 25 millions de tonnes. Pour toute cette production on a utilisé près de douze millions de kilogrammes d'amandes, toutes d'origine espagnole. Entre le 50 et le 64 %, selon la qualité du produit, se situe le pourcentage d'amandes que porte chaque tablette de touron. A Xixona on préfère la catégorie "Marcona" qui est considérée comme étant celle de meilleure qualité.

Une entreprise comme Monerris Planelles, S.A., vend 90 % de son produit sur le marché national et seulement un 10 % va à l'exportation. Les principales destinations sont, curieusement, des pays avec une forte présence de l'élément hispanique tels que le centre et le sud d'Amérique ou les Etats de Floride, New York ou Californie pour ce qui est des Etats-Unis, principal importateur de ce produit. En un an, cette même entreprise, produit plus de 4.000 tonnes de produits, ce qui se traduit par des ventes qui dépassent les 4.000 millions de pesetas. De cette production, 50 % sont les traditionnels tourons de Xixona et d'Alicante et l'autre 50 % le composent les autres variétés. Par contre, les usines de Saragosse ou de Catalogne ont leur production spécialement dirigée vers l'élaboration des tourons aux noix, au chocolat, aux fruits ou liqueurs.

Une entreprise importante de Xixona fabrique 4.000 tablettes de touron à l'heure. En huit heures de travail on fait plus de 6 tonnes de figurines de massepain et quelques cinq tonnes de tourons de chocolat. En même temps on pèle seize tonnes de semences et on en grille huit. Le secteur touronier a l'habitude de dépenser plus de 1.000 millions de pesetas pour la publicité de ses produits. Des produits qui continuent de se faire, à part le processus d'emballage et celui de la source d'énergie qui meurent les machines, tels comme l'a inventé ce "xixonenc" qui, un beau jour a commencé à faire tourner un mélange d'amandes et de miel tout en se cuisant sur un feu de bois. ●